

鈴木大使主催 日本食・日本酒振興の夕べ 御挨拶

(2025 年 2 月 17 日 (月) 18:30-

於：大使館ボールルーム)

本日は「日本食・日本酒振興の夕べ」にお越し頂きありがとうございます。

先ず初めに、浜哲郎（はまてつろう）さんと、吉武理恵（よしたけりえ）さんに、長年、日本食・日本酒振興に多大なる御貢献をされたことに対し、昨秋の叙勲で旭日双光章が授与されました。改めて心からの敬意を表します。おめでとうございます。お二人には、この後ご挨拶をお願いします。

さて、世界各地から多くの人々が集う英国は、世界の食の先進地です。ある記事によれば、世界 100 カ国ものの料理がロンドンで楽しめるとのことです。

その中で、英国内の日本食レストランは 1200 店以上。私が前回赴任していた 12 年前と比べると 3 倍に増えました。そのうち、ロンドンには半数近くの 560 店があります。街角のあちらこちらで、アルファベットで、Sushi、Matcha、Sake 等と書いてあるのをよく目にします。

2013 年には「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されましたが、昨年 12 月には、日本酒等に代表されるこうじ菌を用いた酒造り技術である「伝統的酒造り」（さけづくり）が同じく無形文化遺産に登録されました。また、同じ昨年 12 月には、英国の CPTPP 加盟により、精米の関税が撤廃されました。

「だし」や「うまみ」、四季の移ろい、栄養バランスに優れた健康的な食生活など、日本食の魅力は留まることを知りません。そして、日本酒は、日本食との組み合わせを超えて、ジョエル・ロブションや、アラン・デュカスが、日本食に合う食事を考案するようにまでなりました。

今晚お集まりの皆さまが、日本食・日本酒に関するお仕事をされていく中で、大使館として御協力できることがあれば、最大限の御支援をさせていただきますので、遠慮無く、私や担当の方にお伝えください。

私自身、本日ご来場の皆さまと共に手を携え、日本食・日本酒の更なる飛躍を目指して取り組んでいきたいと考えておりますので、今後とも宜しくお願いいたします。

有難うございました。

（了）